

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

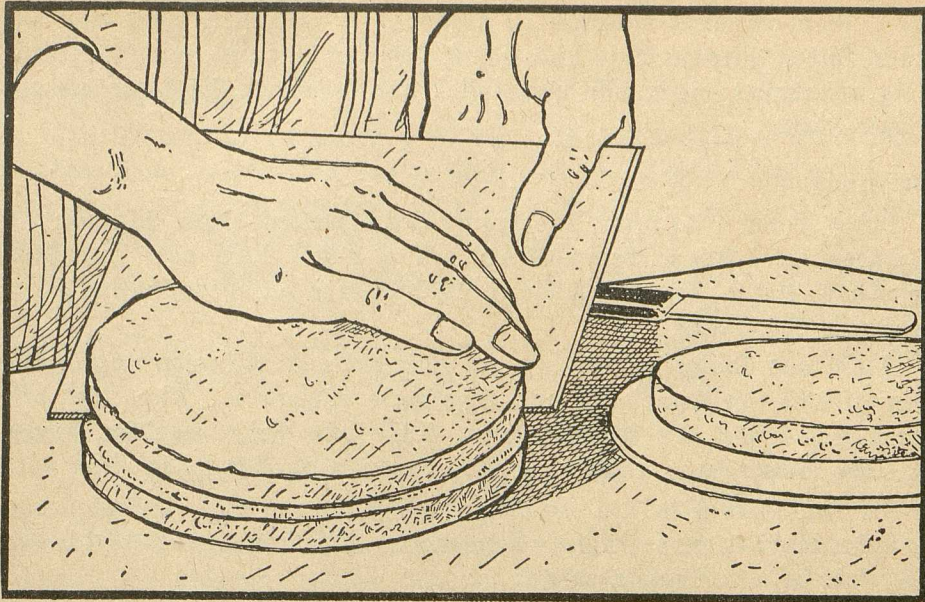
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100



Biskuittorte, nachdem der Boden mit Füllung belegt ist, wird das Mittelstück daraufgelegt, ebenfalls gefüllt und nun mit dem oberen Drittel zugedeckt. Auch dazu bedient man sich eines Pappdeckels

einer befetteten, bemehlten Tortenform bei gleichmäßiger Hitze gebacken, erkaltet durchschnitten und mit Schlagobers gefüllt.

Biskuittorte 2

5 Eier, 4 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl. Eier und Zucker werden mit einer Schneerute sehr schaumig geschlagen und zum Schluß das Mehl leicht eingerührt. Man kann auch eine Messerspitze voll Backpulver dazu geben. Die Masse wird bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

Biskuittorte 3

3 Eier, 200 g Zucker, 200 g Mehl, $\frac{1}{16}$ l Milch, 1 Backpulver, Zitronensaft. Dotter, Milch und Zucker werden schaumig geschlagen, die Zutaten und der Schnee leicht eingemengt und in einer Tortenform gebacken.

Biskuittorte mit Nußfülle

Die angegebene Biskuittorte wird zweimal durchschnitten, mit Nußfülle gefüllt und mit Zitroneneis überzogen.

Fülle: 200 g geriebene Nüsse werden mit 0,1 l Obers, 100 g Staubzucker und zwei Eidotter verrührt.

Bröselorte 1

200 g Mehl und 200 g Butter werden abgebröseln, 200 g Zucker,